



BJV
la base de la pastelería

CATÁLOGO DE PRODUCTO | PRODUCT CATALOGUE



ESPECIALISTAS EN BIZCOCHO Y BASES PARA PASTERÍA
SPECIALISTS IN SPONGE CAKE AND PASTRY BASES



www.bolleriabjv.com

Los productos mostrados en este catálogo representan de forma general todas nuestras referencias disponibles y actualizadas a fecha de 2019. Están sujetos a disponibilidad.
The products shown in this catalogue generally represent all our references available and updated as of 2019. They are subject to availability.

BOLLERÍA BJV

LA BASE DE LA PASTELERÍA

THE BASE OF PASTRY

Pasión. Compromiso. Esfuerzo. Esas son las palabras con las que en BJV conseguimos mantener y mejorar una receta única para nuestros clientes; la receta del tiempo, el ahorro y la flexibilidad. La receta de tu comodidad y seguridad.

Passion. Commitment. Effort. Those are the words with which BJV manages to maintain and improve a unique recipe for our customers; the recipe of time, savings and flexibility. The recipe for your comfort and safety.

	Referencia Reference		Dimensiones Dimensions		Unidades por caja Units per cartoon
	Cajas por palet Boxes per pallet		Altura del palet ¹ Palet height		Peso bruto ² Gross weight
	Porciones Portions		Molde Mould		Conservación Conservation

1 - Altura de palet europeo incluida. [European pallet height included.](#)
2 - Peso de palet europeo incluido. Valores aproximados y susceptibles de cambio según fabricación. [European pallet weight included.](#)
[Approximate and changeable values according to production.](#)

ÍNDICE

TABLE OF CONTENTS



25

BIZCOCHOS

SPONGE SHEET CAKES

Bizcochos para tartas y pasteles, cafeterías, catering y restauración.

39

BASES DE GALLETA

SPONGE SHEET CAKES

Bases de galleta molida con su propio molde extraíble para tartas semifrías y horneadas.

9

PLANCHAS DE BIZCOCHO

SPONGE SHEET CAKES

Bases de bizcocho para brazos, tartas y elaboraciones neutras.

21

ROYAL CAKES

ROYAL CAKES

Bases cremosas sin aceite de palma ni colorantes artificiales para tartas muy, muy reales.

19	Planchas con formas Shaped sponge sheet cakes	35	Bizcochos precortados Pre-cut sponge cakes	45	Pasta brisa Shortcrust pastry
----	--	----	---	----	----------------------------------



Especificaciones de los certificados Halal y Kosher en página 7. [Specifications of Halal and Kosher certificates on page 7.](#)

VENIMOS DEL WHISKY

WE COME FROM WHISKY

A principios de los '80 comienza nuestra historia como pioneros en la fabricación de planchas de bizcocho para las tartas de whisky de una conocida marca de helados.

El esfuerzo desempeñado durante más de 35 años, y la profesionalidad de un equipo de más de 50 personas, nos han convertido en lo

que hoy conocemos como BJV: el principal fabricante y proveedor de bizcocho y bases para pastelería en España.

Con unas instalaciones de más de 5.000 m², en las que contamos con diversas líneas de producción de planchas, bizcocho y bases de galleta, podemos

adaptar nuestra producción a cualquier cliente del sector de la alimentación, sin importar su tamaño. Lo que nos permite colaborar estrechamente con:

- Grandes superficies
- Distribuidores
- Fabricantes
- Canal HORECA
- Artesanos y obradores

In the early 80's our history begins as pioneers in the manufacture of biscuit bases for the whisky cakes of a well-known ice cream brand.

The effort made during more than 35 years, and the professionalism of a team of more than 50 people

have turned us into what we know today as BJV: the leading manufacturer and supplier of sponge cake and pastry bases in Spain.

With facilities of more than 5,000 m², in which we have various production lines for sponge sheet cakes, sponge

cakes and biscuit bases, we can adapt our production to any customer in the food industry, of its size. This allows us to work closely with:

- Supermarket chains
- Distributors
- Manufacturers
- HORECA channel
- Craftsmen

“

NOSOTROS PONEMOS LA BASE. TÚ, LA LIBERTAD DE CREACIÓN.

WE SET THE BASE. YOU SET THE FREEDOM OF CREATION.



“

PORQUE TODO BUEN RESULTADO COMIENZA CON UNA BUENA BASE.

BECAUSE EVERY GOOD RESULT
STARTS WITH A GOOD BASE.



COMPROMISO DE CALIDAD

OUR QUALITY COMMITMENT

As the leading manufacturer and supplier of pastry bases in Spain, we fulfill the most with the most demanding IFS and BRC standards, as well as adapting our offer to international markets with Halal¹ and Kosher² accreditations in many of our products.

But we are also aware of the importance of understanding new consumer trends and living up to their demands. That is why we invest a great deal of effort in R+D+i to adapt the nutritional profile of our products to the requirements of the market, and offer flexible solutions in favour of quality and customer satisfaction.

Como principal Fabricante y proveedor de bases para pastelería a nivel nacional, cumplimos las más exigentes normas IFS y BRC, además de adaptar nuestra oferta a mercados internacionales con las acreditaciones Halal¹ y Kosher² en muchos de nuestros productos.

Pero también somos conscientes de la importancia de entender las nuevas tendencias de los consumidores, y estar a la altura de sus exigencias. Por eso invertimos un gran esfuerzo en I+D+i para adaptar el perfil nutricional de nuestros productos a los requisitos del mercado, y ofrecer soluciones flexibles en favor de la calidad y la satisfacción de nuestros clientes.

POSIBILIDADES | POSSIBILITIES³

SIN
COLORANTES
AZOICOS



1 - Certificado Halal: N° IH-791/1.6/A/7

2 - Certificado Kosher: Exclusivamente lotes de Producción especiales y certificado Kosher del mismo. Exclusively special production batches and Kosher certificate of the same.

3 - Adaptación de productos bajo condiciones especiales de fabricación. Custom products under special manufacturing conditions

“

PARA BRAZOS Y
TARTAS, HELADOS
Y SEMIFRÍOS, O
COMO BASE DE
APERITIVOS
SALADOS.

FOR SWISS ROLLS, LAYER CAKES,
ICE CREAMS AND SEMIFREDDOS,
OR AS A BASE FOR SALTY SNACKS.

- 10 | Plancha especial
Special sponge sheet cake
- 12 | Plancha para enrollar
Sponge sheet cake to roll up
- 13 | Plancha para calar
Sponge sheet cake for soaking
- 14 | Plancha 0% azúcares añadidos
0% added sugars sponge sheet cake
- 16 | Plancha Ultimate
Ultimate sponge sheet cake
- 17 | Plancha Larga vida
Long-life sponge sheet cake
- 19 | Planchas con formas
Shaped sponge sheet cake

PLANCHAS DE BIZCOCHO 9

SPONGE SHEET CAKES



“

GRAN
TEXTURA
Y VERSATILIDAD
EN TUS MANOS.

GREAT TEXTURE AND
VERSATILITY IN YOUR HANDS.

“

ALTO
CONTENIDO
EN HUEVO

HIGH EGG CONTENT



PLANCHA DE BIZCOCHO ESPECIAL

SPECIAL SPONGE SHEET CAKE

Gracias a su gran flexibilidad y jugosidad es perfecta tanto para enrollar como para calar. Tiene un alto contenido en huevo, un sabor equilibrado, y un tacto característico que le dará a tus productos una personalidad única.

Thanks to its great flexibility and juiciness it is perfect for both rolling and setting. It has a high egg content, a balanced taste, and a characteristic touch that will give your products a unique personality.

							
 Blanca	1010001	570x370x7 mm	8	84	235 kg	180 cm	12 meses (-18°C)
 Cacao	1190001	570x370x7 mm	8	84	235 kg	180 cm	30 días (+4°C)

PLANCHA PARA ENROLLAR

SPONGE SHEET CAKE TO ROLL UP

Plancha de bizcocho muy manejable y fácil de enrollar, con una superficie lisa y suave.

Ofrece un resultado perfecto tanto para obradores, como para grandes procesos de producción.

A very handy and easy sponge sheet cake for rolling, with a smooth and soft surface.

It offers a perfect result both for craft workshops or large production processes.



Blanca	1040002	570x370x7 mm	8	84	259 kg	180 cm	12 meses (-18°C)
Cacao	1210001	570x370x7 mm	8	84	259 kg	180 cm	30 días (+4°C)

PLANCHA PARA CALAR

SPONGE SHEET CAKE FOR SOAKING

Plancha con una gran consistencia y equilibrio de sabor, desarrollada para ofrecer un calado uniforme. Su gran capacidad y velocidad de absorción la convierten en la base ideal para calar con cualquier tipo de almíbar o caldo.

Base with a great consistency and balance of flavour, developed to soak evenly. The great capacity and speed of absorption of this sponge sheet cake makes it the definitive to soak with any type of syrup.



- Calado:

Mayor contenido en huevo con un extra de esponjosidad y jugosidad.

Higher egg content with extra sponginess and juiciness.

- ECI:

Equilibrio calidad/precio para grandes procesos industriales.

Quality/price balance for big industrial processes.

Calado							
Blanca	1070003	570x370x9 mm	7	84	305 kg	180 cm	12 meses (-18°C)
Cacao	1140001	570x370x9 mm	7	84	305 kg	180 cm	30 días (+4°C)
ECI							
Blanca	1390002	570x370x9 mm	7	84	328 kg	180 cm	12 meses (-18°C)
Cacao	1490001	570x370x9 mm	7	84	328 kg	180 cm	30 días (+4°C)

PLANCHA DE BIZCOCHO 0% AZÚCARES AÑADIDOS

0% ADDED SUGAR SPONGE SHEET CAKE

Base con sabor neutro, sin azúcares añadidos ni aceite de palma. Tiene una gran jugosidad que la hace ideal para elaboraciones dulces y saladas, o conceptos comprometidos con una alimentación más saludable.

Neutral-flavored sponge cake base, with no added sugars or palm oil. It has a great juiciness that makes it ideal for sweet and salty recipes, or concepts committed to a healthier diet

							
Blanca	PT0000086	570x370x9 mm	7	84	338 kg	180 cm	12 meses (-18°C) 30 días (+4°C)



“

SIN
AZÚCARES
AÑADIDOS NI
ACEITE
DE PALMA.

WITH NO ADDED SUGAR
OR PALM OIL.



“

DISPONIBLE
CON CACAO UTZ

AVAILABLE WITH
UTZ COCOA



PLANCHA DE BIZCOCHO ULTIMATE

ULTIMATE SPONGE SHEET CAKE

Cuidada fusión de cacao y chocolate fundido que, junto a la selección de ingredientes de máxima calidad, la convierten en una combinación sorprendente de sabores para aportar mayor personalidad a tus creaciones.

Careful merger of cocoa and melted chocolate that, together with the selection of top quality ingredients, make it a surprising combination of flavours to to bring a greater personality to your creations.

						
Ultimate	1570002	570x370x9 mm	7	84	315 kg	180 cm
						12 meses (-18°C) 30 días (+4°C)

PLANCHA DE BIZCOCHO LARGA VIDA

LONG-LIFE SPONGE SHEET CAKE

Formulada para logísticas de almacenamiento o transporte sin refrigeración, se mantiene tierna y manejable conservando un sabor equilibrado durante 90 días a temperatura ambiente.

Formulated for non-refrigerated storage or controlled temperature transport logistics. It remains tender and manageable preserving a balanced flavour for 90 days at room temperature.

						
Blanca	1550001	570x370x9 mm	7	84	324 kg	180 cm
Cacao	PT0000078	570x370x9 mm	7	84	324 kg	180 cm
						90 días (+25°C)



“

HASTA
90 DÍAS A
TEMPERATURA
AMBIENTE

UP TO 90 DAYS
AT ROOM TEMPERATURE



PLANCHAS CON
FORMAS PERSONALIZADAS
CUSTOM SHAPED
SPONGE SHEET CAKE

Ideales para grandes producciones. Personalizamos nuestras planchas de bizcocho con una gran variedad de formas y diámetros: desde discos o corazones para celebraciones especiales, hasta siluetas complejas para tartas infantiles y diseños exclusivos.

Ideal for large productions. We customize our sponge cake bases with a great variety of shapes and diameters: from discs or hearts for special celebrations, to complex silhouettes for children's cakes and exclusive designs.



Discos/ <i>Discs</i>							
Blanca	3330001	240x9 mm	36	66	225 kg	195 cm	
Blanca	3330018	160x9 mm	48	84	182 kg	195 cm	12 meses (-18°C)
Cacao	3060017	240x9 mm	36	66	225 kg	195 cm	30 días (+4°C)
Cacao	3090003	160x9 mm	48	84	182 kg	195 cm	
Corazones/ <i>Hearts</i>							
Blanca	3330027	140x10 mm	56	92	306 kg	212 cm	12 meses (-18°C)
Cacao	3060035	140x10 mm	56	92	306 kg	212 cm	30 días (+4°C)

Si necesitas una forma personalizada para tu proyecto consulta con nosotros las posibilidades.
If you need a personalized shape for your project consult with us the possibilities.

“

PARA TARTAS
Y REPOSTERÍA
CREATIVA
CON COLORES
Y SABORES
INNOVADORES.

FOR LAYER CAKES AND CREATIVE
PASTRY WITH INNOVATIVE
COLOURS AND FLAVOURS.





ROYAL CAKE
ROYAL CAKE

Planchas de bizcocho tipo Cake sin aceite de palma ni colorantes azoicos. Se trata de una familia de bases con una textura muy suave y cremosa, y una gama de sabores y colores perfecta para innovar en tus trabajos.

Sponge sheet cakes without palm oil or azo colorants. This is a family of Cake-type bases with a very soft and creamy texture, and a range of flavors and colors perfect to innovate in your developments.

		↕	📦	🚚	🍰	📏	🌡️
Pistacho	PT0000209	370x285x10 mm	12	84	443 kg	180 cm	12 meses (-18°C) 30 días (+4°C)
Coco	PT0000208	370x285x10 mm	12	84	443 kg	180 cm	
Carrot	PT0000190	370x285x10 mm	12	84	443 kg	180 cm	
Red Velvet	PT0000189	370x285x10 mm	12	84	443 kg	180 cm	
Toffee	PT0000207	370x285x10 mm	12	84	443 kg	180 cm	



“

SIN
ACEITE DE
PALMA

PALM OIL FREE

“

SIN COLORANTES
AZOICOS QUE
PUEDEN PROVOCAR
HIPERACTIVIDAD
EN NIÑOS.

WITHOUT AZO DYES THAT
CAN PRODUCE HYPERACTIVITY
IN CHILDREN.

“

PARA TARTAS
CON SABORES
ESPECIALES,
REPOSTERÍA
TRADICIONAL,
O LOS MEJORES
FORMATOS PARA
FOODSERVICE.

FOR CAKES WITH SPECIAL FLAVOURS,
TRADITIONAL CONFECTIONERY, OR
THE BEST FORMATS FOR FOODSERVICE.

- 26 | Bizcocho genovés
Genovese sponge cake
- 29 | Bizcochos especiales
Special sponge cakes
- 30 | Plum cakes
Plum cakes
- 32 | Tartaletas de bizcocho
Sponge flan case cake
- 33 | Brownie
Brownie
- 35 | Bizcochos precortados
Sponge cakes in portions

BIZCOCHOS

SPONGE CAKES

25

página | page



BIZCOCHO GENOVÉS

GENOVESE SPONGE CAKE

El rey de la repostería y, probablemente, el bizcocho más utilizado como base de tus tartas. Es perfecto para rellenar gracias a que es muy fácil de laminar sin desmigarse, y absorbe muy bien el calado con almibares.

The king of patisserie and probably the most used sponge cake as the base of your cakes. It is perfect for filling because it is very easy to slice without crumbling, and can be amply soaked with syrups.

							
 Blanco	2010007	240x40 mm	6	60	298 kg	182 cm	12 meses (-18°C)
 Cacao	2020001	240x40 mm	6	60	298 kg	182 cm	30 días (+4°C)



“
CON
ZANAHORIAS
FRESCAS
WITH FRESH
CARROTS



BIZCOCHOS ESPECIALES
SPECIAL SPONGE CAKES

Sponge cakes in round or rectangular format, cream cake type, with a great juiciness and a taste experience. They are perfect for making surprising cakes, as an accompaniment to breakfasts and snacks, or simply to enjoy by your self.

Bizcochos en formato redondo o rectangular tipo cream cake, con una gran jugosidad y una experiencia de sabor. Son perfectos para realizar sorprendentes tartas, como acompañamiento en desayunos y meriendas, o simplemente para disfrutar solos.

			↕	📦	🚚	⚖️	📏	🧊
● Carrot	2220002	240x40 mm	2	114	319 kg	182 cm		
■ Rectangular	PT0000082	355x285x40 mm	2	84	400 kg	203 cm		
● Red Velvet	2120001	240x40 mm	2	114	380 kg	182 cm		
■ Rectangular	PT0000081	355x285x40 mm	2	84	400 kg	203 cm	12 meses (-18°C)	
● Toffee	2130001	240x40 mm	2	114	380 kg	182 cm	30 días (+4°C)	
■ Rectangular	PT0000080	355x285x40 mm	2	84	400 kg	203 cm		
● Sacher	2040005	240x40 mm	2	114	302 kg	182 cm		
■ Rectangular	PT0000079	355x285x40 mm	2	84	390 kg	203 cm		



“
DISPONIBLES
PRECORTADOS EN
PORCIONES
AVAILABLE IN
PRE-CUT PORTIONS
página/page: 35

“

COMO RECIÉN
HECHO EN CASA.
FÁCIL DE COMBINAR
CON TOPPINGS,
LAMINAR Y SERVIR.

LIKE MADE AT HOME. EASY
TO COMBINE WITH TOPPINGS,
CUT AND SERVING.

PLUM CAKES

PLUM CAKES

B izcochos esponjosos con el sabor inconfundible de nuestra receta de bizcocho tradicional, ideales para combinar con toppings o para tomar solos. Se trata de un desarrollo propio con un práctico formato para Foodservice.

S pongy sponge cakes with the unmistakable taste of our traditional sponge cake recipe, ideals to combine with toppings or for eating alone. It is an own development with a practical format for Foodservice.

							
 Classic	PT0000231	255x70x65 mm	4	144	366 kg	195 cm	12 meses (-18°C)
 Cacao	PT0000232	255x70x58 mm	4	144	366 kg	195 cm	30 días (+4°C)



TARTELETA DE BIZCOCHO

SPONGE FLAN CASE CAKE

Basas de forma cóncava, con una gran jugosidad y un ligero toque a vainilla. Son perfectas para calar y rellenar ofreciéndote una gran comodidad y agilidad.

Concave shaped base with a great juiciness and a slight touch of vanilla. They are perfect for soaking and fill offering a great comfort and swiftness.

	Blanca		2320010		240x25 mm		6		114		341 kg		182 cm		12 meses (-18°C) 30 días (+4°C)
---	--------	---	---------	---	-----------	---	---	---	-----	---	--------	---	--------	---	------------------------------------

“
IDEAL PARA
RELLENAR CON
FRUTAS Y
CREMA PASTELERA
PERFECT FOR FILLING
WITH FRUIT AND CUSTARD



“
CON
NUECES DE
CALIFORNIA
WITH
CALIFORNIA NUTS



BIZCOCHO BROWNIE

BROWNIE SPONGE CAKE

Thick and juicy sponge cake with an intense chocolate flavor and accompanied by California nuts. Available in rectangular and/or portioned format, is perfect for eating alone or with the best vanilla ice cream.

Bizcocho denso y jugoso con un sabor intenso a chocolate y aderezado con nueces de California. Disponible en formato rectangular y/o porcionado, y es perfecto para comer solo o acompañado del mejor helado de vainilla.

	Brownie		1290003		400x240x18 mm		5		-		60		305 kg		178 cm		12 meses (-18°C) 30 días (+4°C)
	Precortado		PT0000063		400x240x18 mm		5		55		84		420 kg		203 cm		30 días (+4°C)



“

PRECORTADOS PARA BUFFET, CATERING Y CAFETERÍAS.

PORTIONS FOR BUFFET, CATERING
AND COFFEE SHOPS.

“

60 RACIONES
POR CADA
BIZCOCHO

60 SERVINGS PER
SPONGE CAKE

BIZCOCHOS

PRECORTADOS

PRE-CUT SPONGE CAKES

Gama de bizcochos *Gourmet* con formato rectangular (precortado o entero) enfocado a los profesionales del canal HORECA. Ideales para tomar solos o como base de productos para catering, buffet y cafeterías.

Range of *Gourmet* sponge cakes in rectangular shape (pre-cut or whole) focused on the professionals of the HORECA sector. Ideal to eat alone or as a base for catering, buffet and coffee shops products.



Classic	PT0000027	355x285x40 mm	2	60	84	427 kg	203 cm		
Carrot	PT0000059	355x285x40 mm	2	60	84	400 kg	203 cm		
Red Velvet	PT0000061	355x285x40 mm	2	60	84	400 kg	203 cm	12 meses (-18°C)	
Toffee	PT0000065	355x285x40 mm	2	60	84	400 kg	203 cm	o	
Sacher	PT0000060	355x285x40 mm	2	60	84	390 kg	203 cm	30 días (+4°C)	

“

PARA TARTAS
HORNEADAS Y
SEMIFRÍAS,
CHEESECAKES
O DELICIOSAS
MOUSSES.

FOR BAKED CAKES AND
SEMIFREDDOS. CHEESE CAKES, FRUIT
CAKES OR DELICIOUS MOUSSES.

40 | Base de galleta molida
Ground biscuit base

43 | Base palet breton
Palet breton base



BASE DE GALLETA
MOLIDA

GROUND BISCUIT BASE

Bases de galleta consistentes y tiernas, con un ligero sabor tostado y un delicioso toque a canela. Su molde agiliza y optimiza la elaboración de tus postres, siendo ideal tanto para productos artesanales como industriales.

Consistent and tender biscuit bases, with a light toasted flavor and a delicious touch of cinnamon. Its mould speeds up and optimizes the elaboration of your desserts. Ideal for artisanal as well as industrial products.



“
BASES CON
MOLDE DE
PLÁSTICO
O PAPEL
HORNEABLE
FÁCILMENTE
EXTRAÍBLE.

BASES WITH PLASTIC OR BAKING
PAPER MOULD EASILY REMOVABLE.

									
Blanca	Plástico	5010016	170x7 mm	36	60	300 kg	178 cm		
Blanca	Plástico	5010004	240x7 mm	20	60	340 kg	178 cm		
Blanca	Papel	5010005	240x14 mm	10	60	317 kg	178 cm	12 meses (-18°C)	
Cacao	Plástico	5010002	170x7 mm	36	60	317 kg	178 cm	30 días (+4°C)	
Cacao	Plástico	5010011	240x7 mm	20	60	317 kg	178 cm		



BASE PALET BRETON

PALET BRETON BASE

El sabor inconfundible de las galletas bretonas con sabor a mantequilla, ahora en una base ideal para tus semifríos. Su firmeza y consistencia hacen que sea perfecta para cualquier crema sin perder su crujiente bocado.

The unique flavour of the butter-flavored Breton biscuits, now as an ideal base for your semifreddos. Its firmness and consistency makes it perfect for any cream without losing its crunchy bite.

Blanca	PT0000066	150x10 mm	49	80	470 kg	12 meses (-18°C)
Blanca	PT0000087	210x10 mm	36	50	450 kg	30 días (+4°C)



“

PARA TARTAS DE MANZANA, QUICHES SALADAS Y TARTAS DE FRUTA.

FOR APPLE PIES,
SALTY QUICHES AND FRUIT PIES.

Masa cruda horneable suministrada con su propio molde de aluminio. Gracias a su sabor neutro es ideal para tartaletas tipo quiche, aunque está especialmente desarrollada para elaborar tartas de manzana.

Raw dough for baking supplied with its own aluminium mould. Thanks to its neutral flavour, it is ideal for quiche cakes, although it is particularly suitable for sweeter elaborations like apple pies.

								
Blanca	Aluminio	6000045	260x25 mm	18	42	273 kg	115 cm	6 meses (-18°C)



TIENDA ONLINE

Bizcochos y bases para
profesionales y amantes
de la pastelería.

La base ^{de la} pastelería
COMPRA BIZCOCHO ONLINE



PROFESIONALES

¿Obrador, cafetería, hotel,
buffet o restaurante?
¡La base es para ti!



24/48 HORAS

Haz tu pedido antes de
las 12:00 y recíbelo en
24/48 horas.



ENVÍOS GRATIS

Envíos gratuitos a toda
la península en pedidos
superiores a 79€.



Nosotros
ponemos la
base. Tú, la
libertad de
creación



ESPECIALISTAS EN BIZCOCHO Y BASES PARA PASTELERÍA
SPECIALISTS IN SPONGE CAKE AND PASTRY BASES

9 | Planchas de bizcocho
Sponge sheet cakes

21 | Royal cakes
Royal cakes

25 | Bizcochos
Sponge cakes

35 | Bizcochos precortados
Pre-cut sponge cakes

39 | Bases de galleta
Biscuit bases

45 | Masas congeladas
Frozen doughs



info@bolleriabjv.com
www.bolleriabjv.com



Bollería BJV S.L., Partida Canastell, 1-69. C.P. 03690, San Vicente del Raspeig, Alicante (Spain).
T: (+34) 965 668 485 | info@bolleriabjv.com | www.bolleriabjv.com

